



wine-dinners

6 décembre 11

Bulletin 461 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Chambolle-Musigny Louis Grivot 1947** est un miraculé. Il m'a ému.

Déjeuner au restaurant Guy Savoy, apéritif à la "Compagnie des Vins Surnaturels", dîner au restaurant Agapé Substance, remise du prix Edmond de Rothschild, déjeuner à la maison de l'Aubrac, visite à Michel Rostang, dégustation de vins de Madère à l'hôtel Crillon.

Aller déjeuner au **restaurant Guy Savoy**, c'est toujours un plaisir. L'accueil est souriant, motivé, concerné. J'ai le temps de jeter un œil sur la carte des vins avant que mon ami conscrit n'arrive. Nous buvons un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2000** extrêmement vineux, riche, plein, d'une forte personnalité. Arrivé légèrement trop chaud, il trouve sa vraie vigueur quand il est frappé.

Notre menu commun est : la mer en "bouillon-gelée" / pintade pochée entière, riz Basmati, sauce Albufera. Mais des oreilles attentives ayant peut-être intercepté les hésitations du choix de l'entrée, nous aurons la chance d'avoir une petite entrée supplémentaire, la légendaire soupe d'artichaut à la truffe et sa brioche feuillettée, plat que j'adore car son dosage est exceptionnel.

Sylvain, le sommelier avec lequel j'ai géré plusieurs dîners de wine-dinners me conseille un vin blanc qu'il trouve brillant : un **Puligny-Montrachet Le Cailleret Jacques Arbon 2002**. Ce vin est élaboré par la famille de Montille et Sylvain a bien raison : ce Puligny joue dans la cour des grands. Le nez est d'une rare élégance. Ce vin est très féminin, tout en grâce. Sa complexité est extrême. C'est un vin plaisant avec une belle acidité citronnée, à la belle longueur élégante, et qui boxe à un niveau qui dépasse celui des Puligny. C'est sa complexité qui me conquiert. Sur la pintade d'une tendreté invraisemblable, le blanc crée un bel accord. Mais l'accord est encore plus beau avec le Clos des Goisses, car le champagne ne prend pas le dessus, alors que le blanc est dominateur dans l'accord.

Avec un mâle courage j'avais annoncé au truculent maître d'hôtel au délicieux accent germanique que je ne prendrais pas de dessert. Mais lorsqu'à la table voisine on sert un millefeuille, je succombe avec un millefeuille "minute" à la gousse de vanille. On se sent bien dans ce restaurant au service enjoué et à la cuisine talentueuse et rassurante.

Jean-Philippe m'envoie un texto : "table réservée pour quatre à Agapé Substance. Est-ce que tu viens ?". J'avais été conquis par la cuisine de David Toutain et sur des forums, j'avais pu constater que ce restaurant ne faisait pas l'unanimité. Je n'avais qu'une envie, c'est de retourner pour vérifier si ma

première impression était la bonne. Un deuxième texto me dit : "nous pouvons apporter nos vins". Je descends dans la cave de mon domicile et mon œil est attiré par un Nuits Saint-Georges Bouchard Père & Fils 1961. Son niveau et sa couleur sont engageants. Ma main se porte ensuite sur un Chambolle-Musigny Louis Grivot 1947 mais hélas le bouchon est tombé dans le liquide. Mort pour mort, autant le vérifier ce soir. Pour que mon apport soit de deux vins "vivants", je prends un Château Ausone 1979 dont je me souviens que nous l'avions aimé à Casadelmar.

A 19 heures, je me présente au **restaurant Agapé Substance** où toute l'équipe travaille à préparer le dîner. Guillaume, le sommelier ami de Tomo arrange un endroit où j'ouvre mes vins. Le Nuits-Saint-Georges a une odeur prometteuse. L'Ausone sera superbe et à ma grande surprise, le Chambolle-Musigny a une odeur très pure, où rien ne permet de penser que le bouchon ou la capsule aurait rendu le vin impropre à être consommé. La question se pose de carafer, mais le parfum du vin étant sympathique, la solution choisie est de reboucher avec un bouchon neutre pour ne pas créer une évolution trop rapide du vin.

Ayant terminé assez vite, Guillaume me suggère d'aller à la "**Compagnie des Vins Surnaturels**", un bar à vins situé 7 rue Lobineau dans le 6ème arrondissement. Ce bar a été ouvert il y a deux mois et propose des vins au verre ou en bouteilles avec certains prix qui sont de belles affaires. Il y a des coefficients inférieurs à deux, et quelques prix très proches de ceux que je peux obtenir. Je m'assieds au comptoir et commande un verre de **Gaia Sperss 1999**. Ce vin, un nebbiolo, est un des Barbarescos les plus prisés d'Italie. Pour l'accompagner, je grignote une assiette de jambon à la truffe fort sympathique. C'est un endroit où il faut revenir pour faire de bonnes pioches et grignoter des snacks goûteux.

Jean-Philippe est arrivé à l'Agapé Substance et deux autres amis arrivent peu après. A la longue table unique - à l'exception de quelques petites tables pour deux - un couple qui avait réservé s'attable cinq minutes puis s'en va. Deux places étant libérées, j'appelle Tomo pour qu'il nous rejoigne avec son épouse. Il arrive, seul, très peu de temps après.

Le menu préparé par **David Toutain**, dont les intitulés ont été écrits par l'un des amis est : pastèque en gelée / berce : gelée de berce au yuzu, mousse et toast / tourteau et consommé / topinambour crevette et condiment pamplemousse / topinambour, chips vapeur, purée, râpé de chou-fleur, noisette et échalotes de champagne / onsen tamago (œuf poché) oseille sauvage / cèpes persil parmesan et éclats de noisette / cèpes crus, purée de panais, chips châtaigne, purée échalotes / foie gras, gnocchi, pommes de terre, consommée de peau de pomme de terre / panais chocolat blanc, crème de lait / risotto de céleri et châtaigne / oursin courge et mélisse / truite de banka (sur l'Adour) avocat, radis, red meat / langoustine et chocolat blanc réduction de citron vert et citronnelle / chou romanesco caramélisé, curry de Madras langoustine / encornet chorizo et salsifis / carottes jaune sésame galanga (gingembre thaï) / champignons pieds bleus, girolles, benoîte urbaine, crumble noisette / ormeaux, tomate, caviar végétal / ris de veau réglisse salsifis / pattes de perdreaux, sauce au foie gras, chapelure de noisette / perdreau, orgeat, hibiscus, betterave, potiron, farine de sarrasin / riz pour saké, peanut, grapefruit / chocolat gâteau, crème gelée, crème pralin, feuille de chocolat croustillante.

Disons-le tout de suite, ces vingt-trois plats (environ) sont un pur enchantement. La créativité de David Toutain est extrême. Les plats sont cohérents, goûteux, et font voyager dans des saveurs intelligentes. Mon enthousiasme de la première visite n'a pas faibli. Au contraire, il s'est renforcé. Certains plats sont des merveilles. L'œuf poché, l'oursin, la langoustine, le foie gras, l'ormeau et le perdreau sont de très grands plats, les vainqueurs étant pour moi le foie gras et l'œuf. Ce chef a un talent immense.

L'autre bonne nouvelle, c'est que l'endroit m'a moins gêné, et les tabourets se supportent bien. Cette forme de gastronomie me plaît beaucoup. Ce voyage dans les saveurs me plaît, et la proximité avec le déjeuner au restaurant Guy Savoy me montre que j'aime autant ces deux formes de repas et ces deux gastronomies.

Nous avons commencé par un **Champagne Drappier Brut nature, pinot noir zéro dosage dégorgé en 2011**. Le champagne est très plaisant, même sans dosage, et semble très pur. Mais il manque un peu de sentiment et sert de faire-valoir au **Champagne Krug 1998** très riche, follement complexe, mais encore beaucoup trop jeune.

Nous buvons ensuite un **Meursault-Perrières Domaine des Comtes Lafon 1996**. C'est un superbe blanc sans histoire, de grande complexité et de belle mâche. Sa longueur est une composante du plaisir qu'il procure. Comme il n'est pas encore temps de passer aux rouges, nous commandons un **Champagne Billecart -Salmon Cuvée François Billecart 1998**. Ce champagne est très plaisant et s'accorde très bien aux délicieux plats qui retiennent toute mon attention. J'aime beaucoup la facilité avec laquelle il se boit.

Le **Nuits Saint-Georges Bouchard Père & Fils 1961** n'est pas un vin très complexe, mais il profite à fond de l'année 1961 qui lui donne équilibre, richesse et profondeur. Il évoque la truffe noire tout en restant élégant. Il se marie avec beaucoup de plats de façon très convaincante.

Le **Château Ausone 1979** est un beau saint-émilion qui semble d'une année meilleure que 1979, car il a une richesse et une présence supérieures à l'image de cette année. Il donne l'impression de ne pas avoir d'âge. Un bel exemple de saint-émilion combinant jeunesse et maturité.

Oserais-je le confesser, j'ai presque une larme à l'œil en goûtant le **Chambolle-Musigny Louis Grivot 1947**. Je me bats pour que les vins soient bus avant que la mort ne les décime, et ce vin au bouchon tombé avait tout pour être mauvais. Or je ne lui trouve aucun défaut, ce qui est presque incroyable, car évidemment, je ne sais pas quand le bouchon est sorti de sa position. Alors, ce petit miracle me remplit d'émotion. Le vin est vivant, subtil, délicat, plein de la grâce que lui confère le millésime mythique. Je suis heureux comme un bénévole qui sauve quelqu'un de la noyade, ce qui décuple mon plaisir de boire un beau Chambolle auquel je pardonnerais les éventuels défauts. Mais il n'en a pas.

Nous finissons notre périple qui nous a conduits au-delà d'une heure du matin avec le **Champagne 'Roses de Jeanne' Cédric Bouchard 2006, pinot noir dégorgé en 2010** apporté par Tomo. Il est délicat, colle bien aux desserts, mais j'avoue volontiers que mes capacités analytiques sont bien émoussées. Cette table est une des plus originales de Paris.

Chaque année la baronne Nadine de Rothschild remet le **prix Edmond de Rothschild** à l'auteur d'un ouvrage de l'année, en langue française et consacré au vin. Dans le jury, essentiellement composé de journalistes ou d'écrivains du vin, j'ai l'honneur d'être admis. La baronne a depuis trois ans ajouté son prix personnel, un coup de cœur, qui consacre un autre ouvrage. Nous avons délibéré il y a quinze jours après avoir lu ou parcouru les livres candidats, et ce soir, c'est la remise des prix, dans les salons de réception de la banque Rothschild.

Nicolas de Rabaudy fait un discours élégant dont il est coutumier, éloge à Edmond de Rothschild mais soulignant la volonté de son épouse qui est la véritable inspiratrice de ces deux prix. Nadine de Rothschild situe son action dans la droite ligne des stratégies de son vénéré défunt mari et caractérise avec beaucoup d'humour incisif les raisons des choix du jury pour deux livres.

Jacques Dupont reçoit le prix Edmond de Rothschild pour son livre "LE guide des vins de Bordeaux", et **Jean-Marc Quarin** reçoit le prix coup de cœur Nadine de Rothschild pour "le guide Quarin des vins de Bordeaux". Les deux lauréats remercient la baronne et commentent leur travail. Le cocktail qui suit permet de deviser aimablement avec les invités de tous horizons.

On ne commente pas les votes une fois que le jury a tranché, mais j'ai aimé le guide Dupont pour la somme de travail et la belle brochette d'années analysées. J'ai aimé le guide Quarin pour les mêmes raisons. La valeur ajoutée de Quarin avec un essai de prospective sur les améliorations vécues dans les châteaux au fil du temps m'a particulièrement intéressé. Avec ces deux guides il y a une photographie des vins de Bordeaux d'une acuité certaine.

Nadine de Rothschild veut encourager l'excellence. On ne peut que la féliciter.

J'invite ma fille à déjeuner. Ses bureaux sont proches des Champs-Elysées. Comme elle et moi nous faisons régime - enfin, nous essayons - l'ordre du jour est à une salade verte à l'eau. Mais un des associés du cabinet de ma fille lance : "pourquoi n'allez-vous pas à la **Maison de l'Aubrac** ?" Perfide, non ? Ma fille prend un carpaccio de bœuf, ce qui est politiquement correct, alors que je prends une entrecôte à maturation longue, de cinq semaines, avec son aligot. Politiquement incorrect. Je déniche dans la carte des vins un **Chateauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 2001** et le plan "eau" est touché-coulé. On nous offre une coupe de **champagne Louis Roederer** qui a le charme de la générosité ainsi qu'une entrée faite de foie gras épice délicieux et d'un toast au tartare goûteux. Mon régime pourrait écrire "Bonjour Tristesse".

La viande est absolument superbe, goûteuse à souhait et l'aligot est redoutable dans sa simplicité. Le vin nous transporte d'aise. La délicatesse, l'élégance, la finesse d'exécution de ce vin sont une leçon de choses. Au moment où je le bois, je me dis que rarement je n'ai bu un Chateauneuf-du-Pape aussi émouvant. Chaque gorgée est comme un madrigal amoureux. La justesse de jeu de ce vin est unique. Je suis conquis. Il y a peu de vins de ce millésime qui pourraient dégager une telle vibration.

Je quitte ma fille pour aller rencontrer **Michel Rostang** dans son restaurant, pour la mise au point d'un prochain dîner. Nous devisons et je sors de ma musette le reste du Henri Bonneau Réserve des Célestins 2001 pour trinquer avec Michel et son fidèle sommelier Alain. Nous sommes conquis par le côté soyeux de ce vin élégant qui rappelle parfois de grands vins de Bourgogne. Ce vin d'Henri Bonneau m'a donné un plaisir rare.

La chambre de Commerce Franco-Portugaise organise à l'hôtel Crillon une dégustation de **vins de Madère**. Ces vins de tous âges et de plusieurs cépages combinent une superbe acidité et des arômes tertiaires, de noix, de champignons et de truffe blanche. Formidablement gastronomiques, ils devraient figurer beaucoup plus souvent sur nos tables, car ils sont riches d'émotion. Un **Pereira d'Oliveira Malvazia 1907** est d'une rare pertinence et d'un charme exquis, mais j'ai préféré le **Pereira d'Oliveira Boal 1922**. Avec Antoine Pétrus, sommelier de Lasserre, nous nous disions que l'un ou l'autre serait redoutable sur un risotto à la truffe blanche. Il faut vite en faire l'essai !

Amicales salutations de François Audouze